

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de lanches, panificação, confeitaria, bebidas, frios, laticínios, café e itens correlatos

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por objeto a abertura de procedimento licitatório, pelo Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual aquisição de lanches, produtos de panificação, confeitaria, salgados, pães, sucos, refrigerantes, bebida isotônica, frios, laticínios, café gourmet, torta salgada, biscoito frito e itens correlatos, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Unai/MG.

O objeto será contratado de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, observadas as condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento.

O quantitativo indicado constitui estimativa máxima para fins de planejamento, disputa, formação da ata e controle administrativo, não gerando obrigação de aquisição integral por parte da Administração Pública Municipal.

Os itens são caracterizados como bens comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente por especificações usuais de mercado, composição mínima, unidade de medida, embalagem, condições de entrega, validade e critérios de recebimento.

A licitação deverá adotar o critério de julgamento de menor preço por item, de modo a ampliar a competitividade e permitir a participação de fornecedores especializados em segmentos distintos, como panificação, confeitaria, bebidas, frios, laticínios, café e produtos preparados.

2. DO OBJETO, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTIMADAS

A contratação abrangerá os itens relacionados abaixo, cujas especificações deverão ser observadas pela contratada durante toda a execução da Ata de Registro de Preços. Os valores unitários e totais não constam neste Termo de Referência, devendo ser definidos em pesquisa de preços própria e no mapa estimativo do processo.

Item	Descrição detalhada	Unid.	Qtde. estimada
1	Biscoito de queijo de aproximadamente 25g cada, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo, fresco, íntegro, sem bolor, sujidades, odor estranho ou alteração de textura	KG	3.000
2	Bolachinha de nata, tipo caseira, produto de panificação/confeitaria, fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, fresca, íntegra, isenta de impurezas, bolor e odores estranhos	KG	4.500
3	Bolachinha doce de amido de milho, produto de panificação/confeitaria, fresco, íntegro, crocante, isento de sujidades, bolor, matérias estranhas e sinais de deterioração	KG	3.900
4	Bolo em roda ou tabuleiro, sabores variados, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, fresco, íntegro, com boa apresentação, isento de bolor, odores estranhos ou substâncias nocivas	KG	3.900
5	Broa temperada, produto de panificação/confeitaria, fresca, íntegra, fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, própria para consumo, isenta de bolor, sujidades e odor estranho	KG	5.000
6	Minirosquinha simples, produto de panificação/confeitaria, fresca, íntegra, em perfeito estado de conservação, própria para consumo, livre de bolores, impurezas e odores estranhos	KG	2.500
7	Peta salgada em forma de palito, produto fresco, crocante, íntegro, isento de bolor, sujidades, umidade excessiva, odor estranho e sinais de deterioração	KG	2.500
8	Pão de queijo pequeno, produto fresco, assado, sabor característico, produzido com matéria-prima de primeira qualidade, íntegro, próprio para consumo e isento de bolores e odores estranhos	KG	6.000
9	Pão de sal francês de aproximadamente 25g simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas, bolor, sujidades e em perfeito estado de conservação	KG	50.000
10	Pão de sal francês de aproximadamente 50g com 1 fatia de presunto e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo, íntegro e em boas condições higiênicas	UN	25.000

Item	Descrição detalhada	Unid.	Qtde. estimada
11	Pão de sal francês de aproximadamente 50g, simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas, bolor, sujidades e em perfeito estado de conservação.	KG	50 000
12	Pão de sal francês de aproximadamente 25g, com 1 fatia de presunto e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo, íntegro e em boas condições higiênicas sanitárias.	UN	29 000
13	Refrigerante sabor cola, embalagem de 2 litros, fardo com 9 unidades, produto de primeira qualidade, embalagem original, íntegra, lacrada, com identificação de fabricante, lote e validade, preferencialmente gelado quando solicitado.	FD	1 600
14	Refrigerante sabor guaraná, embalagem de 2 litros, fardo com 6 unidades, produto de primeira qualidade, embalagem original, íntegra, lacrada, com identificação de fabricante, lote e validade, preferencialmente gelado quando solicitado.	FD	1 600
15	Rosca doce de laranja de aproximadamente 50g por unidade, produto fresco, íntegro, próprio para consumo, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isento de bolores, sujidades e odores estranhos.	UN	120.000
16	Salgado assado, sabores variados, fornecido por cento, produzido com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo, fresco, íntegro, com boa apresentação e isento de bolor, sujidades e odor estranho.	CEN	1 500
17	Salgado frito, sabores variados, fornecido por cento, produzido com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo, fresco, íntegro, com boa apresentação e isento de bolor, sujidades, excesso de óleo e odor estranho.	CEN	1 500
18	Suco em caixa de 1 litro, primeira qualidade, sabores variados, embalagem original, íntegra, lacrada, com identificação do fabricante, lote, validade e informações obrigatórias de rotulagem.	UN	10 000
19	Suco integral 100%, sabores uva, laranja, maçã ou similares, caixa com 1 litro, sem adição indevida, embalagem original, íntegra, lacrada, com identificação do fabricante, lote, validade e rotulagem obrigatória.	UN	5.000
20	Bebida isotônica, garrafa de aproximadamente 500 ml, fardo com 6 unidades, sabores variados, embalagem original, íntegra, lacrada, com identificação de fabricante, composição, lote e validade, devendo ser entregue preferencialmente refrigerada quando solicitado.	FD	2.000
21	Presunto de pernil, tipo preparação cozido, sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado, pacote de aproximadamente 180g, embalagem íntegra, lacrada, com identificação do fabricante, lote e prazo de validade, mantido sob refrigeração conforme normas sanitárias.	PCT	1.000
22	Queijo mussarela fatiado, pacote de aproximadamente 150g, produto resfriado, íntegro, próprio para consumo, embalagem lacrada, com identificação de fabricante, lote e validade, mantido sob refrigeração conforme normas sanitárias.	PCT	2 000
23	Café gourmet torra média, peso líquido de 250g, ingredientes: café 100% arábica torrado e moído, elaborado com grãos especiais selecionados, livres de impurezas e defeitos graves, submetidos a torra média controlada, com aroma intenso, doçura natural, acidez equilibrada e corpo aveludado. Produto obrigatoriamente classificado na categoria gourmet, não sendo permitido enquadramento como tradicional, extraforte ou superior. Embalagem laminada com válvula desgaseificadora, contendo rastreabilidade do lote, controle de umidade, armazenamento adequado, data de fabricação, beneficiamento, torra e empacotamento, validade mínima de 12 meses fechado e registro no MAPA do produtor ou empacotador responsável. Marcas de referência: 3 Corações Rituals, Orfeu, Santa Mônica, Baggio Café, Coffee++, Octavio Café e Dutra, ou equivalente/similar de qualidade igual ou superior.	UN	10 300
24	Torta salgada de 1kg, ingredientes mínimos: frango desfiado, milho, azeitona, palmito, maionese e batata palha, isenta de bolores, manchas esverdeadas com pontos brancos ou cinzas, odores estranhos e substâncias nocivas. Produto produzido no máximo 24 horas antes da entrega ou no momento do pedido, conforme solicitação.	UN	300
25	Requeijão cremoso, copo de aproximadamente 180g e 250g, produto obtido a partir de leite e/ou creme de leite pasteurizado, textura cremosa e homogênea, cor branca a levemente amarelada, sabor suave característico, livre de soro em excesso, grumos ou odores estranhos, embalagem íntegra e lacrada, com identificação do fabricante, lote e prazo de validade, mantido sob refrigeração.	UN	3 000
26	Biscoito frito produzido com polvilho doce ou azedo, fubá de moinho d'água, queijo minas curado, ovos, leite e gordura, podendo ser banha de porco ou óleo, produto fresco, íntegro, próprio para consumo, isento de bolor, sujidades, odor estranho, excesso de gordura aparente e substâncias nocivas.	KG	500

3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar às Secretarias Municipais instrumento regular, planejado e eficiente para aquisição de lanches, bebidas e itens correlatos utilizados em reuniões, eventos institucionais, capacitações, campanhas públicas, ações administrativas, plantões, atividades externas, serviços de campo, recepções oficiais e demais demandas de interesse público.

A Administração Municipal desenvolve diversas atividades que demandam fornecimento eventual de alimentos e bebidas, seja para apoio de equipes em trabalho, atendimento de participantes de eventos e capacitações, recepção de autoridades, organização de ações intersetoriais ou suporte a serviços públicos executados em horários prolongados.

A ausência de contratação planejada pode gerar aquisições emergenciais, fracionamento indevido, dificuldade de padronização, perda de economicidade, atrasos na realização de atividades e risco de fornecimento



inadequado. O Sistema de Registro de Preços permite que a Administração registre fornecedores e condições previamente, acionando o fornecimento apenas quando houver necessidade.

A presente contratação também favorece a eficiência administrativa, pois unifica regras de fornecimento, padroniza critérios de qualidade, estabelece obrigações sanitárias e logísticas, reduz a repetição de processos e permite maior controle das despesas por Secretaria requisitante.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de Pregão, preferencialmente na forma eletrônica, para formação de Ata de Registro de Preços destinada à futura e eventual aquisição dos itens alimentícios descritos neste Termo de Referência.

O fornecimento incluirá, conforme o item, produção, manipulação, acondicionamento, embalagem, transporte, entrega, substituição de produtos recusados, manutenção de condições sanitárias adequadas, identificação de lote, validade e demais providências necessárias ao fornecimento seguro e regular.

Os pedidos serão realizados pelas Secretarias requisitantes de acordo com suas necessidades, mediante autorização formal, indicando item, quantidade, local, data, horário e servidor responsável pelo recebimento. A contratada deverá cumprir rigorosamente as especificações e prazos definidos.

A adoção de julgamento por item permitirá melhor aproveitamento do mercado fornecedor, pois os itens abrangem segmentos distintos. Padarias e confeitarias poderão disputar produtos de panificação e salgados; distribuidores e supermercados poderão disputar bebidas e industrializados; fornecedores de frios e laticínios poderão disputar produtos refrigerados; e empresas especializadas poderão disputar café gourmet e itens preparados.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Requisitos gerais de qualidade

Os produtos deverão ser próprios para consumo humano, íntegros, de primeira qualidade, livres de sujidades, bolor, deterioração, odor estranho, alteração de cor, textura ou sabor, matérias estranhas, embalagens violadas ou qualquer condição que comprometa o consumo seguro.

Os produtos de panificação, confeitaria, salgados e similares deverão ser frescos, preferencialmente produzidos em data próxima ao fornecimento, com boa apresentação, consistência adequada, sabor característico e ausência de sinais de deterioração.

Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagem original, íntegra, lacrada, dentro do prazo de validade, com identificação do fabricante, lote, composição, informações nutricionais e demais dados de rotulagem exigidos pela legislação aplicável.

Produtos refrigerados, como presunto, queijo mussarela e requeijão cremoso, deverão ser mantidos sob refrigeração adequada durante armazenamento, transporte e entrega, em embalagem lacrada, íntegra e com validade compatível com o consumo pretendido.

5.2. Requisitos sanitários e de funcionamento

A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos, mantendo boas práticas de fabricação e controle de qualidade compatíveis com a natureza do item fornecido.

Para fornecedores que produzirem, prepararem, manipularem, acondicionarem ou fornecerem alimentos prontos, perecíveis ou refrigerados, poderá ser exigida, após a homologação e antes da contratação ou do

início da execução, a apresentação de Alvará Sanitário, Alvará de Localização e Funcionamento e demais documentos de regularidade compatíveis com a atividade e com o item adjudicado.

A exigência será aplicada de forma proporcional e compatível com a natureza do item. Para itens industrializados e bebidas em embalagem original, a Administração poderá exigir documentação sanitária ou de funcionamento compatível com a atividade comercial exercida pelo fornecedor.

A não apresentação da documentação exigida no prazo estabelecido no edital poderá ensejar a não contratação, convocação do licitante subsequente, cancelamento do registro e aplicação das medidas cabíveis, conforme legislação e edital.

5.3. Requisitos específicos para café gourmet

O café gourmet deverá ser 100% arábica, torrado e moído, torra média, peso líquido de 250g, elaborado com grãos especiais selecionados, livres de impurezas e defeitos graves, com classificação obrigatória na categoria gourmet. Não será admitido produto classificado como tradicional, extraforte ou superior quando o item exigir expressamente café gourmet.

A embalagem deverá ser laminada, preferencialmente com válvula desgaseificadora, contendo rastreabilidade do lote, data de fabricação, beneficiamento, torra, empacotamento, validade mínima de 12 meses quando fechado e mantido em condições adequadas, além de registro no MAPA do produtor ou empacotador responsável, quando aplicável.

As marcas de referência indicadas servem exclusivamente como parâmetro de qualidade e padrão sensorial, sendo admitidos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas do item.

5.4. Requisitos para torta salgada e biscoito frito

A torta salgada deverá possuir peso de 1kg, conter os ingredientes mínimos definidos na especificação, estar própria para consumo e ser produzida no máximo 24 horas antes da entrega ou no momento do pedido, conforme necessidade da Administração.

O biscoito frito deverá ser fornecido fresco, íntegro, próprio para consumo, sem excesso de óleo aparente, sem bolor, sem sujidades, sem odor estranho e sem substâncias nocivas, observadas boas práticas de manipulação e acondicionamento.

5.5. Subcontratação, garantia e vistoria

Não será admitida subcontratação para itens que envolvam produção, preparo ou manipulação direta de alimentos, salvo logística acessória de transporte quando não houver transferência da responsabilidade sanitária e desde que mantida a responsabilidade integral da contratada.

Não será exigida garantia contratual, considerando a natureza do objeto, o fornecimento sob demanda, a possibilidade de controle por entrega e a baixa complexidade econômico-operacional da contratação.

Não será exigida vistoria prévia, por se tratar de objeto cujas especificações podem ser compreendidas a partir deste Termo de Referência e do edital. Os locais de entrega serão indicados no momento de cada solicitação.

6. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O objeto é composto por itens divisíveis e comercialmente autônomos, embora vinculados à finalidade comum de fornecimento de lanches, bebidas e itens alimentícios correlatos. Há produtos de panificação, confeitaria, salgados, pães, refrigerantes, sucos, bebida isotônica, frios, laticínios, café e produtos preparados.



Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 deve ser observado o parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No presente caso, recomenda-se adjudicação por item, pois a divisão amplia a competitividade e permite que fornecedores especializados concorram apenas nos itens compatíveis com sua atividade.

A adoção de lote único global poderia restringir a competitividade, visto que muitos fornecedores atuam somente em determinados segmentos. Padarias podem fornecer panificação e salgados; distribuidores podem fornecer bebidas; supermercados podem fornecer industrializados; fornecedores de frios podem atender laticínios; e fornecedores especializados podem ofertar café gourmet ou itens preparados.

A adjudicação por item permite melhor aproveitamento do mercado, maior número de propostas, menor risco de concentração indevida e maior possibilidade de obtenção de preços vantajosos. A gestão das entregas será preservada por meio de autorizações de fornecimento, fiscalização por item e controle central da Ata de Registro de Preços.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente

A solicitação deverá indicar item, quantidade, data, horário, local de entrega, Secretaria requisitante, servidor responsável pelo recebimento e demais informações necessárias à execução. O fornecimento sem autorização formal não gerará obrigação de pagamento.

As entregas ocorrerão dentro do Município de Unaí/MG, nos locais indicados pela Secretaria requisitante, podendo abranger unidades administrativas, escolas, unidades de saúde, centros de atendimento, locais de eventos, espaços públicos, pontos de apoio, zona urbana, zona rural ou outros locais vinculados ao interesse público.

A Administração deverá encaminhar os pedidos com antecedência mínima compatível com a natureza do item. Para produtos frescos, salgados, pães, torta salgada, biscoito frito e itens de panificação, recomenda-se antecedência mínima de 24 horas, salvo situação excepcional devidamente justificada. Para bebidas e produtos industrializados, a antecedência poderá ser ajustada conforme disponibilidade e urgência.

A contratada deverá manter canal de comunicação ativo para confirmação dos pedidos, ajustes de entrega, comunicação de eventuais impedimentos e solução imediata de ocorrências.

Os itens vendidos por quilograma deverão permitir conferência de peso. Os itens por unidade, centena, pacote ou fardo deverão ser entregues nas quantidades correspondentes à autorização emitida. A Administração poderá exigir conferência por amostragem, pesagem, contagem e verificação de validade

Produtos perecíveis ou refrigerados deverão ser transportados em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura. Bebidas solicitadas geladas deverão ser entregues refrigeradas quando essa condição constar da autorização de fornecimento ou quando for compatível com a finalidade do evento.

8. DOS LOCAIS, PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

Os locais de entrega serão definidos pelas Secretarias requisitantes no momento da solicitação, devendo a contratada observar rigorosamente o endereço, data, horário e quantidade solicitada.

Em eventos, reuniões, capacitações e campanhas, a pontualidade da entrega é condição essencial para a utilidade do objeto. O atraso injustificado poderá ensejar recusa do fornecimento, glosa de pagamento, registro de ocorrência e aplicação de sanções.

A entrega deverá ocorrer em veículo, caixas, recipientes ou meios adequados à natureza dos produtos, preservando integridade, higiene, qualidade, temperatura e segurança alimentar.



Produtos industrializados deverão possuir validade mínima compatível com a data de entrega e consumo pretendido. Produtos perecíveis deverão ser entregues em condições próprias de consumo imediato ou no prazo informado pela Administração.

A contratada deverá substituir produtos recusados no prazo máximo de 2 horas para itens perecíveis, quando houver necessidade imediata, ou em prazo definido pela fiscalização conforme a urgência da demanda, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

9. DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão designada pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Poderá haver fiscalização setorial pelas Secretarias requisitantes, em razão da entrega descentralizada dos itens. O servidor responsável pelo recebimento deverá conferir quantidade, item, unidade de medida, embalagem, integridade, validade, temperatura quando aplicável, horário de entrega e conformidade geral com a autorização de fornecimento.

O fiscal anotará em registro próprio as ocorrências relacionadas à execução, determinando o que for necessário à regularização de falhas e comunicando ao gestor do contrato situações que demandem providências superiores.

A fiscalização da Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada por vícios de qualidade, impropriedade para consumo, falhas sanitárias, danos à saúde, atrasos, fornecimento inadequado ou qualquer prejuízo decorrente da execução contratual.

10. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência inicial do item, quantidade, integridade, embalagem, validade, temperatura quando aplicável e compatibilidade com a autorização de fornecimento.

O recebimento definitivo ocorrerá com o atesto da nota fiscal ou documento equivalente, após verificação da conformidade do fornecimento com as condições contratadas.

Os produtos poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, quando entregues em desacordo com as especificações, com embalagem violada, validade vencida ou insuficiente, sinais de deterioração, bolor, sujidades, odor estranho, peso inferior, ausência de rotulagem obrigatória ou qualquer condição que comprometa a qualidade ou segurança alimentar.

Nenhum pagamento será devido por produtos não solicitados formalmente, não entregues, recusados, entregues fora das especificações ou não atestados pela fiscalização.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. Executar o objeto conforme o edital, este Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços, a proposta apresentada e as autorizações de fornecimento emitidas pela Administração.

2. Fornecer produtos próprios para consumo, íntegros, de primeira qualidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com as normas aplicáveis.

3. Cumprir os prazos, locais, horários, quantidades e unidades de medida indicados nas solicitações das Secretarias requisitantes.



4. Manter embalagens adequadas, íntegras e protegidas contra contaminação, violação, umidade, poeira, insetos, deterioração ou perda de qualidade.
5. Manter produtos refrigerados em temperatura adequada durante armazenamento, transporte e entrega, quando aplicável.
6. Apresentar, quando exigido pela Administração, Alvará Sanitário, Alvará de Localização e Funcionamento e demais documentos compatíveis com a atividade e o item adjudicado.
7. Substituir, às suas expensas, produtos recusados pela fiscalização, sem prejuízo das sanções cabíveis.
8. Responsabilizar-se por todos os custos de produção, aquisição, embalagem, transporte, entrega, tributos, encargos, licenças, alvarás, seguros e demais despesas diretas e indiretas.
9. Manter canal de comunicação eficiente com a Administração para recebimento de pedidos e solução de ocorrências.
10. Indicar preposto ou responsável formal pelo atendimento da Ata, informando nome, telefone, e-mail e demais canais de contato.
11. Responsabilizar-se por danos causados à Administração, servidores, usuários ou terceiros em razão de falha no fornecimento, produto impróprio, contaminação, descumprimento sanitário ou atraso injustificado.
12. Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e regularidade fiscal, trabalhista e demais exigências do edital.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. Emitir as autorizações de fornecimento, notas de empenho, ordens de fornecimento ou instrumentos equivalentes necessários à execução.
2. Informar item, quantidade, local, data, horário e servidor responsável pelo recebimento, com antecedência compatível com a natureza da demanda.
3. Designar servidor ou comissão para acompanhar, fiscalizar e atestar o fornecimento.
4. Receber os produtos que estiverem em conformidade com as especificações e recusar aqueles em desacordo.
5. Registrar ocorrências e comunicar formalmente à contratada as falhas verificadas.
6. Efetuar o pagamento pelos produtos regularmente solicitados, entregues, recebidos e atestados.
7. Aplicar as sanções administrativas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

13. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado mediante licitação na modalidade Pregão, preferencialmente na forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por item.

A proposta deverá apresentar valor unitário e total para cada item ofertado, contemplando todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento, inclusive produção, aquisição, embalagem, transporte, entrega, tributos, encargos, licenças, alvarás e demais despesas.

Serão exigidos os documentos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira previstos no edital, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Poderá ser exigida documentação sanitária ou de funcionamento após a homologação e antes da contratação ou do início da execução, conforme a natureza do item adjudicado, especialmente para alimentos preparados, manipulados, perecíveis ou refrigerados.

14. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da presente contratação é de R\$6.101.800,00 (seis milhões, cento e um mil e oitocentos reais), conforme pesquisa realizada em Banco de Preço Público anexa a este processo. Sendo a seguinte planilha:

Item	Unidade	Quantidade estimada	Descrição resumida do item	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
1	KG	3.000	Biscoito de queijo de aproximadamente 25g cada.	42,74	128.220,00
2	KG	4.500	Bolachinha de nata.	48,99	220.445,00
3	KG	4.000	Bolachinha doce de amido de milho.	31,59	126.360,00
4	KG	4.000	Bolo em roda ou tabuleiro, sabores variados	45,82	183.280,00
5	KG	5.000	Broa temperada.	48,31	241.550,00
6	KG	2.500	Minirosquinha – diversos sabores (chocolate, coco, leite condensado).	36,30	90.750,00
7	KG	5.000	Peta salgada em forma de palito.	53,58	267.900,00
8	KG	6.000	Pão de queijo pequeno.	42,03	252.180,00
9	KG	50.000	Pão de sal francês de aproximadamente 25g, simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo.	17,01	850.500,00
10	KG	50.000	Pão de sal francês de aproximadamente 50g, simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo.	26,56	1.328.000,00
11	UN	25.000	Pão de sal francês de aproximadamente 50g, com 1 fatia de apresuntado e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade	5,22	130.500,00
12	UN	25.000	Pão de sal francês de aproximadamente 25g, com 1 fatia de presunto e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade	3,47	86.750,00
13	FD	1.600	Refrigerante sabor cola, devendo ser fornecido com ou sem açúcar (a escolha da administração na hora do pedido), embalagem de 2 litros, fardo com 6 unidades, preferencialmente gelado quando solicitado.	72,15	115.440,00
14	FD	1.600	Refrigerante diversos sabores, embalagem de 2 litros, fardo com 6 unidades, preferencialmente gelado quando solicitado.	59,74	95.584,00
15	UN	120.000	Rosca doce de laranja de aproximadamente 50g por unidade.	4,22	506.400,00
16	CEN	1.500	Salgado assado, sabores variados, fornecido por cento.	71,94	107.910,00
17	CEN	1.500	Salgado frito, sabores variados, fornecido por cento.	70,63	105.945,00
18	UN	10.000	Suco em caixa de 1 litro, primeira qualidade, sabores variados.	10,79	107.900,00
19	UN	5.000	Suco integral 100%, sabores uva, laranja, maçã ou similares, caixa com 1 litro.	17,73	88.650,00
20	FD	2.000	Bebida isotônica, garrafa de aproximadamente 500 ml, fardo com 6 unidades, sabores variados, embalagem original, integral, lacrada e dentro do prazo de validade.	40,81	81.620,00
21	PCT	1.000	Presunto fatiado de pernil cozido, sem capa de gordura, fatiado, resfriado, embalagem aproximada de 180g, integral, lacrada, com identificação de fabricante, lote e validade.	13,81	13.810,00

Item	Unidade	Quantidade estimada	Descrição resumida do item	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
22	PCT	2.000	Queijo mussarela fatiado, embalagem aproximada de 150g, produto resfriado, íntegro, próprio para consumo, com identificação de fabricante, lote e validade.	16,30	32.600,00
23	PCT	20.000	CAFÉ GOURMET TORRA MÉDIA – PESO LÍQUIDO 250 g Ingredientes café 100% arábica torrado e moído Elaborado com grãos especiais selecionados, livres de impurezas e defeitos graves, submetidos a torra média controlada que proporciona aroma intenso, doçura natural, acidez equilibrada e corpo aveludado. Sugestão de origem dos grãos: Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Mantiqueira de Minas, Alta Mogiana ou Chapada Diamantina. Produto obrigatoriamente classificado na categoria GOURMET, não sendo permitido enquadramento como tradicional, extraforte ou superior. Padronizado por classificação física e sensorial, com rastreabilidade do lote, controle de umidade, armazenamento em local seco e ventilado e embalagem laminada com válvula desgaseificadora para preservação do frescor. Deve atender os padrões de identidade e qualidade vigentes e possuir registro no MAPA, do produtor ou do empacotador responsável. Informações obrigatórias: data de fabricação, data de beneficiamento, data de torra e data de empacotamento, com validade mínima de 12 meses quando mantido fechado e em condições adequadas de armazenamento. Marcas de referência de cafés gourmet: 3 Corações Rituais, Orfeu, Santa Mônica, Baggio Café, Coffee++, Octavio Café e Dutra.	42,21	844.200,00
24	UM	300	Torta salgada de 1 kg, com frango desfiado, milho, azeitona, palmito, maionese e batata palha, produzida no máximo 24 horas antes do pedido, própria para consumo.	54,62	16.386,00
25	UM	3.000	Requeijão cremoso, copo de aproximadamente 180g a 250g, textura cremosa e homogênea, embalagem íntegra, lacrada, mantido sob refrigeração.	11,35	34.050,00
26	KG	1000	Biscoito frito com polvilho doce ou azedo, fubá de moinho d'água, queijo minas curado, ovos, leite e gordura, fresco, íntegro e próprio para consumo.	44,86	44.860,00

15. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Por se tratar de procedimento para Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária poderá ocorrer no momento da formalização da contratação, emissão da nota de empenho ou instrumento equivalente, conforme a Secretaria requisitante e a efetiva necessidade de fornecimento.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, nem gera reserva orçamentária automática para a totalidade dos quantitativos estimados.

16. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado conforme os produtos efetivamente solicitados, entregues, recebidos e atestados pela Administração.

A contratada deverá emitir nota fiscal correspondente aos fornecimentos realizados, observando os dados da autorização de fornecimento, nota de empenho, Secretaria requisitante, local de entrega e demais informações exigidas pela Administração.

O pagamento será realizado no prazo previsto no edital e no instrumento contratual, após regular liquidação da despesa e desde que não haja pendência documental, fiscal, sanitária ou de execução.

Havendo erro na nota fiscal, divergência de quantidade, desconformidade no fornecimento ou pendência documental, o prazo de pagamento ficará suspenso até a regularização.

17. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 ano, contado na forma prevista no edital, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os contratos, notas de empenho, autorizações de fornecimento ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata observarão os prazos e condições previstos na legislação, no edital, na ata e neste Termo de Referência.

18. DO REAJUSTE, REVISÃO E ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços registrados permanecerão fixos durante a vigência da Ata, ressalvadas as hipóteses de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro admitidas na legislação, no edital e na ata.

Eventual pedido de revisão de preços deverá ser formalmente apresentado pela contratada, acompanhado de documentação idônea que demonstre a efetiva alteração dos custos, não sendo suficiente alegação genérica de aumento de preços.

A Administração poderá promover pesquisa de mercado para verificar a compatibilidade dos preços registrados, adotando as providências cabíveis em caso de redução ou elevação relevante dos preços praticados.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A contratada estará sujeita às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual, em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

Constituem infrações, entre outras, deixar de entregar produtos solicitados, atrasar injustificadamente a entrega, fornecer produto em desconformidade, descumprir normas sanitárias, não substituir item recusado, apresentar documentação falsa, não manter condições de habilitação, não apresentar documentação sanitária exigida quando aplicável ou causar prejuízo à Administração ou a terceiros.

Poderão ser aplicadas advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, declaração de inidoneidade, cancelamento do registro de preços, rescisão contratual, glosas de pagamento e indenização por perdas e danos, observado o contraditório e a ampla defesa.

20. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A contratada deverá adotar práticas compatíveis com a sustentabilidade ambiental, redução de desperdícios, descarte adequado de resíduos, uso racional de embalagens e preservação da qualidade dos alimentos.

Sempre que possível, deverão ser utilizadas embalagens adequadas, seguras, resistentes e de menor impacto ambiental, sem prejuízo da higiene, conservação e segurança alimentar.

É vedado o fornecimento de produtos vencidos, deteriorados, reaproveitados indevidamente, armazenados inadequadamente ou em qualquer condição que possa comprometer a saúde dos usuários.

21. DA ANÁLISE DE RISCOS DA EXECUÇÃO

Risco	Consequência	Prevenção	Correção
Estimativa inadequada	Ata com quantitativos incompatíveis com a demanda real.	Validar histórico e demandas das Secretarias antes do edital.	Ajustar planejamento futuro e controlar solicitações por Secretaria.
Produto perecível sem qualidade	Risco sanitário, desperdício e insatisfação dos usuários.	Especificações claras e fiscalização no recebimento.	Recusa, substituição imediata, glosa e sanções.
Atraso na entrega	Prejuízo a eventos e atividades programadas.	Definir antecedência mínima e canal de confirmação.	Registro de ocorrência, substituição e sanções.

Risco	Consequência	Prevenção	Correção
Restrição de competitividade	Menor número de licitantes e preços menos vantajosos.	Julgamento por item e exigências proporcionais.	Revisão do edital se identificado vício.
Descumprimento sanitário	Risco à saúde e responsabilização administrativa.	Exigir regularidade quando aplicável e fiscalizar entregas.	Comunicar vigilância sanitária, recusar produtos e sancionar.
Pesquisa de preços deficiente	Estimativa incompatível com o mercado.	Utilizar fontes diversas e atualizadas.	Complementar pesquisa antes da publicação.

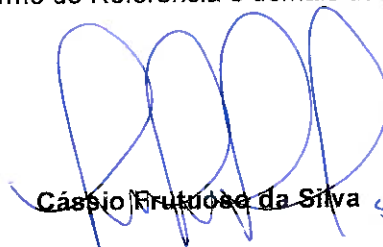
22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, pelo edital, por este Termo de Referência, pela Ata de Registro de Preços, pelos instrumentos dela decorrentes e pelas demais normas aplicáveis.

A apresentação de proposta implica aceitação integral das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Integram o processo administrativo o Documento de Formalização da Demanda, o Estudo Técnico Preliminar, a pesquisa de preços, o edital, este Termo de Referência e demais documentos preparatórios.

Unai/MG, 23 de junho de 2026.


Cássio Frutuoso da Silva

Secretário Municipal da Administração